

Namandier, *version Thermomix*



Pour 6 à 8 personnes :

100 g de beurre (ici, 1/2 sel)

4 œufs

120 à 150 g de sucre en poudre

200 g d'amandes en poudre

1 CS de rhum ambré

30 g d'amandes effilées + 1 CS de sucre glace (fac)

- Mettre 100 g de beurre coupé en petits morceaux dans le bol du TMX.
- Programmer 2min30 / 60°C / V.1 et réserver jusqu'à refroidissement.
- Laver et sécher le bol, insérer le fouet.
- Mettre 4 œufs et le sucre en poudre. Mélanger 3 min / V.3.
- Ajouter la poudre d'amande, en 2 fois, en mélangeant 15 sec / V.1 à chaque fois.
- Verser le beurre refroidi et le rhum et mélanger de nouveau 30 sec / V.1.
- Verser la pâte obtenue dans un moule (de préférence en silicone) de 20 cm de diamètre.
- Parsemer le dessus du gâteau avec les amandes effilées (fac) et enfourner 35 min à 180°C (chaleur statique) ou 170°C (chaleur tournante).
- Laisser refroidir une dizaine de minute avant de démouler et décorer éventuellement de sucre glace.

BZH
Sandra